**職務経歴書**

20××年×月×日現在

氏名：〇〇 〇〇

**■職務要約：**

調理師専門学校を卒業後、イタリアンレストランやホテルの厨房において10年以上の経験を積みました。食材管理、メニュー開発、調理業務、スタッフ教育など幅広い業務に携わり、常にお客様満足度の向上を目指して取り組んでまいりました。また、衛生管理や効率的なオペレーション構築にも注力し、チームワークを活かして成果を挙げてきました。

**■職務経歴：**

□20xx年xx月～現在 〇〇株式会社

◆事業内容：イタリアンレストランの運営

◆資本金：10億円 売上高：50億円 従業員数：300名

| 期間  | 業務内容 |
| --- | --- |
| 20☓☓年☓☓月 〜 20☓☓年☓☓月 | ■担当業務： ・ランチ・ディナーの調理業務・新メニューの開発（年間10種類以上を提案・採用）・食材の発注、在庫管理・新人スタッフの教育（衛生管理、調理技術、接客スキル指導）・ビーガンやアレルギー対応メニューの開発 |

□20xx年xx月～20xx年xx月 ××株式会社

◆事業内容：ホテル内レストランの運営

◆資本金：8億円 売上高：70億円 従業員数：400名

| 期間  | 業務内容 |
| --- | --- |
| 20☓☓年☓☓月 〜 20☓☓年☓☓月 | ■担当業務： ・宴会料理やバンケットイベントでの調理業務・レストランの衛生管理（ISO22000準拠の運営体制の構築）・季節毎の特別メニュー開発（季節イベントでの売上UPに貢献）・厨房スタッフのシフト管理および勤怠管理 |

**■活かせる経験・知識・技術：**

・調理全般（イタリアン、ホテル宴会料理など）

・衛生管理（HACCP、ISO22000）

・メニュー開発（ビーガン対応メニュー含む）

・スタッフ教育・マネジメント・業務効率化（厨房レイアウトの見直し、オペレーション改善）

**■PCスキル：**

・Word,Excel,PowerPointの使用経験（報告書作成、在庫管理、シフト管理）

**■資格：**

・普通自動車第一種免許（20xx年xx月）

・調理師免許（20xx年xx月）

**■自己PR：**

　調理師として、厨房内外での円滑なコミュニケーションを重視し、スタッフの連携強化やお客様対応に努めてきました。これらの経験を活かし、今後もチーム全体で成果を出すことに貢献しつつ、お客様に最高の食事体験を提供していきたいと考えています。

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　以上